



網購和外送食物 的食物安全風險

食物安全研討會

二零一九年十月二十二日



網購或會增加食物安全的風險

- 網上購買食物愈趨普遍，簡單而言，網購就是在網上進行電子商貿，相比傳統銷售食物方式：
 - 可提供食品種類越來越多（包括高風險食物）
 - 來源亦越來越廣泛。



- 雖然方便，但亦為食物安全帶來新挑戰。

- 過去亦曾有本地食物中毒個案
- 來源地並無驗出食物有致病菌？

13人食「洪瑞珍三文治」疑食物中毒

• 2015年7月31日 下午10:28

留言 100 f



13人食「洪瑞珍三文治」疑食物中毒

衛生防護中心正調查4宗懷疑進食「洪瑞珍」三文治後，中毒個案，共涉及13人，年齡介乎23至61歲。

其中一宗個案的三文治是從網上購買，並於本月25日從旺角中心一間店鋪取貨。其餘個案的三文治，分別是在太古和尖沙咀的超級市場購買。

有關人士食用三文治後陸續出現腸胃炎病徵，包括腹痛、嘔吐、腹瀉和發燒等病徵，部分人需要求醫和留院，所有受影響人士目前情況穩定。

衛生署正調查是否有人沒有按照指示貯存食物。

<https://hk.news.yahoo.com/13人食-洪瑞珍三文治-疑食物中毒-142800450.html>

- 突顯運輸過程有可能出現問題
 - 受污染
 - 溫度控制不當
- 尤其是高風險食物



洪瑞珍三文治是不少港人遊台時購入的熱門手信，一件「招牌味道」、4層麵包夾3層夾心的三文治，售價台幣25元（約6.1港元），圖中最前方為招牌味，有火腿、奶油、蛋及蛋黃醬（美乃滋），旁為其他味道。（網上撮圖）



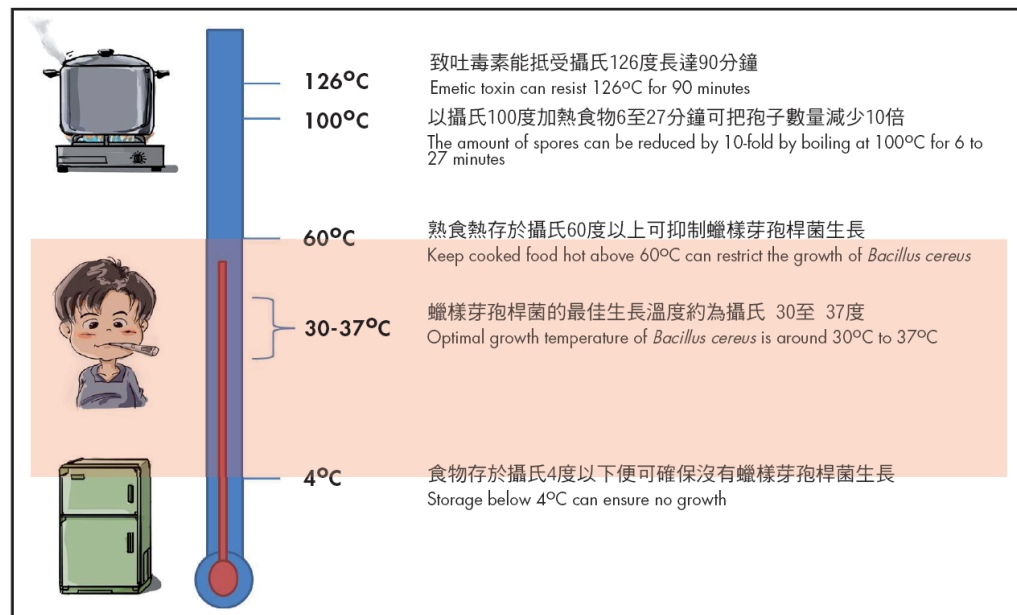
https://www.mingpaocanada.com/van/html/News/20150804/HK-gaa1h_r.htm

甚麼是高風險食物 (I)

- 一般而言，**高蛋白或高水分**，**呈弱酸性**的食物有利於細菌繁殖，很容易腐壞
 - 如果這類食物受污染並供生吃或即食，消費者在食用前便不會以烹煮或其他處理方法去減少可能存在的致病原，進食後便會引致食物中毒
 - 未經徹底煮熟的蛋和蛋製品，便是有機會含有**沙門氏菌**

甚麼是高風險食物 (II)

- 有些致病細菌亦會因即食食物處理不當，而有機會繁殖至足夠數量而引致食物中毒。
 - 受**金黃葡萄球菌污染**的即食食物若在**室溫下存放過久**，該菌可以大量繁殖並產生耐熱腸毒素，即使經翻熱後才進食仍有風險。
 - **蠟樣芽孢桿菌**普遍存在於環境中。正常的烹煮熱力不但不能殺滅孢子，還會誘發其孢子萌發，成為繁殖細胞。烹煮過的食物如放置在**室溫下過久**，繁殖細胞便會大量生長及 / 或最終產生致吐(引致嘔吐)毒素。



甚麼是高風險食物（III）

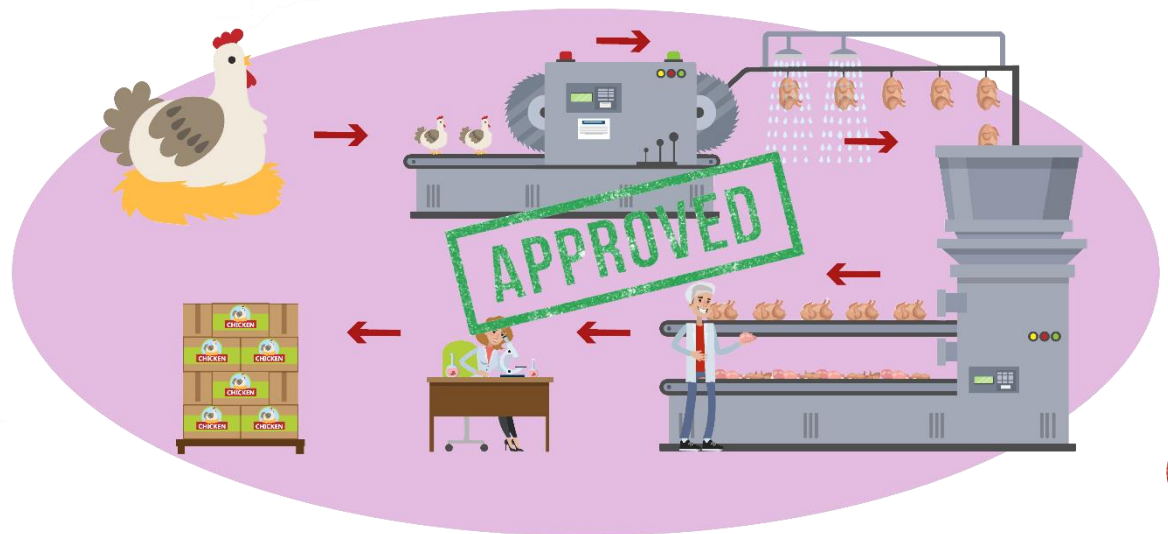
- 思索兩條問題：
 - 第一，該食物須否保持冷凍（4°C）或冷藏（-18°C）？
 - 第二，該食物是否屬食用前無須烹煮的即食食物？
- 如兩者的答案都是肯定的話，該食物即屬高風險食物。

網購食物

- 網購食物（例如營運團購平台）或網上銷售食物時須加倍留意食物的性質，**有很多食物中毒事故都是因為一些高風險食物造成的。**
- 海外給予消費者的保障範圍(例如: 對食物的規管)可能跟香港的有所不同
 - **檢查來源地有關食物安全的證明**
- 網上的銷售與傳統的銷售業務模式一樣受到香港法例監管，包括進口、宣傳及銷售食品相關的食物安全及食物業規例。
 - **所有出售的食物必須適宜供人食用**

相關食物安全規例

- 與進口、宣傳及銷售食品相關的食物安全規例，除了適用於傳統的銷售業務模式外，網上的銷售活動亦同樣受規管
 - 外地進口冰鮮 / 冷藏肉類或冰鮮 / 冷藏禽肉，須向食物安全中心申請進口許可證
 - 野味、肉類、家禽或蛋類只能從已獲批准的來源國入口
 - 從外地進口奶類、奶類飲品或冰凍甜點，亦須向中心申請，才可輸入已獲批准的來源地的產品



相關食物安全規例

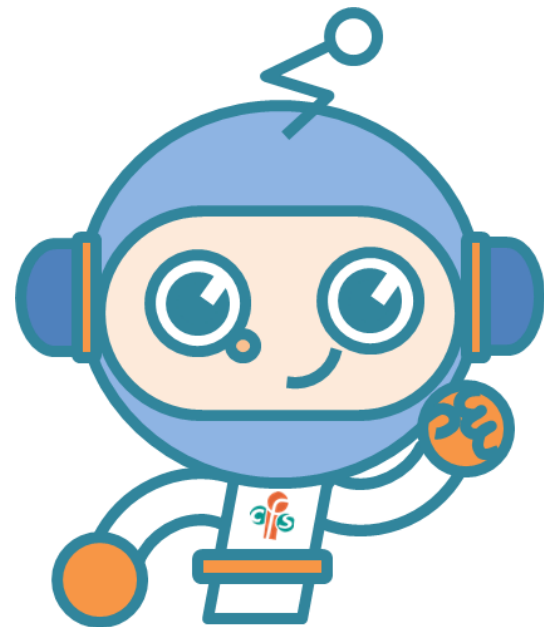
- 如果網店出售的是預先包裝食物，商戶便應確保在銷售、宣傳或展示該食品時符合《**食物及藥物（成分組合及標籤）規例**》（**第132W章**）中有關食品標籤的規定
- 任何從事食物進口或分銷業務的人士，都必須根據《**食品安全條例**》（**第612章**）的規定，登記成為食物進口商或分銷商，並備存食物進出紀錄

營養資料 Nutrition Information	
每100克 / Per100g	
能量/Energy	380千卡/kcal
蛋白質/Protein	6克/g
總脂肪/Total fat	3克/g
- 飽和脂肪/Saturated fat	1.5克/g
- 反式脂肪/Trans fat	0克/g
碳水化合物/Carbohydrates	82克/g
- 糖/Sugars	5克/g
鈉/Sodium	120毫克/mg

海外購入作網上銷售

- 應向可靠供應商入貨
- 檢查食品的標籤
- 如有需要，向來源地食物安全當局查詢相關資料，保留查詢的記錄
- 留意食品回收資訊
- 了解本地法規和食物安全資料

www.cfs.gov.hk



食物安全中心 Centre for Food Safety

網上銷售受限制出售的食物許可證

- 針對沒有實體店舖的經營者於網上銷售受限制出售的食物，食環署自2016年起要求網上售賣受限制出售食物者須申請許可證
- 應就各類受限制食物分別申領受限制食物售賣許可證(網上售賣受限制食物)

本人／本人代表下述公司*欲申請許可證，以售賣下列類別的受限制食物：

I / I, on behalf of the corporation mentioned below*, intend to apply for a permit for the sale of the following type of restricted food:

※ 須就每類擬售賣的受限制食物分別申請許可證。

A permit is required for each type of restricted food intended to be sold.

(請只選擇右列其中一項)
(Please choose only one item on the right)

- ☐ 預先包裝冷凍(冰鮮)及／或冷藏*肉類
Prepackaged Chilled and/or Frozen* Meat
- ☐ 冷凍(冰鮮)及／或冷藏*牛肉
Chilled and/or Frozen* Beef
- ☐ 冷凍(冰鮮)及／或冷藏*豬肉
Chilled and/or Frozen* Pork
- ☐ 冷凍(冰鮮)及／或冷藏*羊肉
Chilled and/or Frozen* Mutton
- ☐ 預先包裝壽司及／或刺身*
Prepackaged Sushi and/or Sashimi*
- ☐ 預先包裝供不經烹煮而食用的蠔
Prepackaged Oysters to Be Eaten in Raw State
- ☐ 預先包裝冷凍(冰鮮)及／或冷藏*介貝類水產動物
Prepackaged Chilled and/or Frozen Shellfish
- ☐ 原廠盛杯及包裹物料包裝的冰凍甜點
Frozen Confections in Original Cups and Wrappers
- ☐ 介貝類水產動物(大閘蟹)
Shell Fish (Hairy Crab)
- ☐ 其他(請詳述): _____
Others (Please specify)

* 請刪去不適用者。Please delete where appropriate.

☐ 請在適當的方格內填上「✓」號。 Please tick the appropriate box(es).

網上銷售受限制出售的食物許可證

- 發證條件包括食物安全的要求：
 - 有關受限制食物必須來自**合法來源**
 - 在運送予顧客前須由**供應商預先包裝**
 - 運送過程中**包裝不受干擾**以減少交叉污染
 - 時刻保存於**安全合適的溫度**
- 經營者須於網站提供許可證上的資料如：
 - 許可證號碼
 - 許可證上登記的地址及
 - 獲批准售賣的受限制食物等

消費者可在食環署網頁核實相關資料

主頁 > 公共服務 > 各項牌照 > 網上銷售限制出售食物許可證的名單

最新消息

新聞公報

公共服務

- 潔淨服務
- 防治蟲鼠
- 公眾街市
- 小販管理
- 墳場及火葬場
- 各項牌照
- 食物安全
- 設施位置

關於我們

公用表格

公眾教育

各項牌照

分享:  



網上銷售限制出售食物許可證的名單

牌照申請指南 | 服務承諾 | 食肆牌照資源中心及牌照簽發辦事處 | 與牌照服務有關的小冊子

請選擇牌照或許可證類別	網上售賣限制出售食物 網上售賣限制出售食物
地區	預先包裝新鮮及 / 或冷凍 (冰鮮) 及 / 或冷藏肉類 預先包裝壽司及 / 或刺身
處所地址	預先包裝冷凍 (冰鮮) 及 / 或冷藏介貝類水產動物 介貝類水產動物(大閘蟹) 原廠盛杯及包裹物料包裝的冰凍甜點 預先包裝供不經烹煮而食用的蠔
店號	預先包裝冷凍 (冰鮮) 及 / 或冷藏野味 預先包裝新鮮及 / 或冷凍 (冰鮮) 及 / 或冷藏魚 預先包裝冷藏及 / 或進口冰鮮家禽 奶類及奶類飲品 非瓶裝飲料
牌照號碼	預先包裝切開的水果 預先包裝供不經烹煮而食用的肉類
排序	預先包裝燒味及 / 或滷味

只支援單一關鍵字，所有輸入的字串會視為一

只支援單一關鍵字，所有輸入的字串會視為一

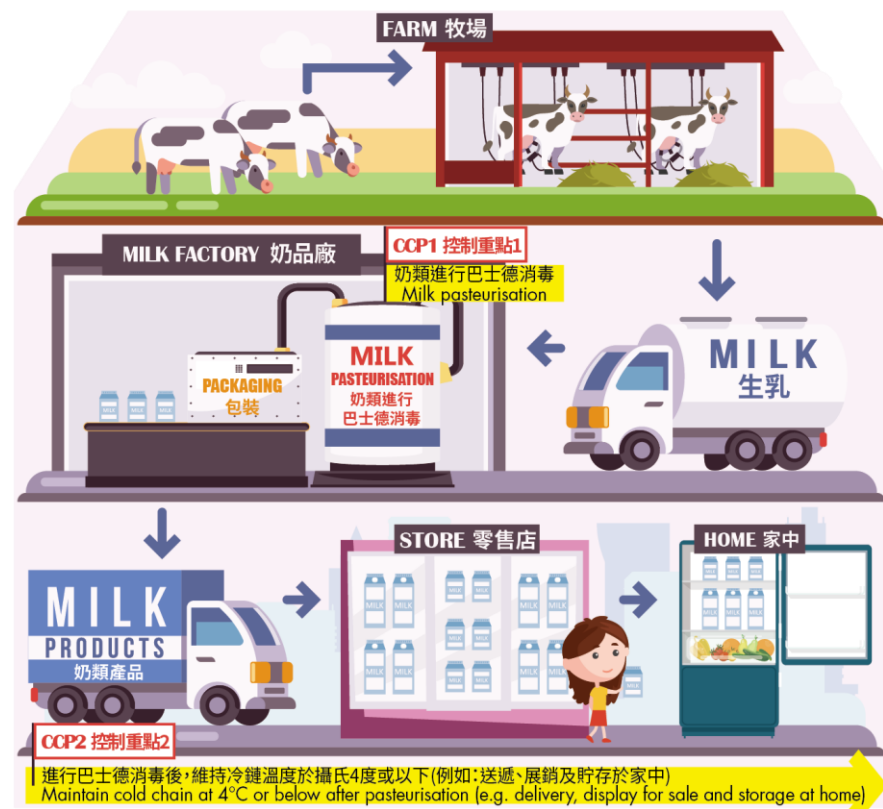
電子牌照

https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/licensing/licence-online-permit.html

搜尋 > 重置 >

食物安全計劃 - 計劃食物安全

- 另外，有系統地來防止食物安全問題的出現
 - (1)預測可能出現的問題及
 - (2)擬訂預防良策
- 基本衛生要求外，要了解食物流程及相關監測控制，在網上銷售中**運輸**亦為重要的一環
- 「如何推行食物安全計劃」
 - <https://bit.ly/2leXWJd>



應用程式網購外送食物近年普及

■ 網購食物

- 有即食食品和非即食食品
- 或可以貯藏一些時日
- 本地商戶製作或入口食物



■ 網購外送食物

- 通常是即食食品
- 通常是即日製作
- 本地商戶製作
- 通常是即日食用
- 應用程式公司提供送遞服務



外送食物的食物安全風險

- 亦是與時間或溫度控制相關
 - 烹製好的食物要由送遞員前往食肆領取，需時可能較長。
 - 一些外送食物可能有大批顧客訂購，並以保溫容器送往室外地點，供顧客各自到取，或會因而延長了送遞及/或分發的時間。
- 與傳統送外賣一樣，在沒有時間或溫度控制的情況下送遞食物，會增加食物安全風險。
 - 保持熱食於攝氏60度以上，冷食於攝氏4度或以下
 - 未能有效控制溫度，便要以控制時間



如果要在“危險溫度範圍”下貯存食物

- 在“危險溫度範圍”（4°C 至 60 °C）下貯存或展示容易腐壞食物
- 時間控制

0到2小時

2到4小時

> 4小時

(i) 總時限4小時內食用或；
(ii) 可放入雪櫃待用

總時限4小時內食用

棄掉

適當冷卻後

在沒有溫度控制的情況下，食物送遞時間越長，之後可供消費者食用的時間便越短

要以準備好即食材料的時間起計算



容易腐壞的食物置於
危險溫度範圍(4°C至60°C)的時間控制

► 例子：滑蛋飯



預先炒好滑蛋



置於沒有溫度控制
的環境



收到訂單



把滑蛋放在飯上



等待送遞員領取



運送

由準備好即食材料的時間起計，
而非出發送遞的時間



開始



我們一起合作，
縮短所需時間

食物置於危險溫度範圍的時間是累計的，即
是要把食物每次置於環境溫度的時段加起來，
包括處理、存放、運送等時間。

置於危險溫度範圍的時間

- 食肆與送遞商應共同合作，務求外送食物符合時間與溫度控制的要求。
- 縮短外送食物置於沒有溫度控制下的時間，並在適當時提醒顧客盡快食用。
- 備存紀錄，並遵行時間與溫度的要求，特別是外送食物。



網售食物要注意

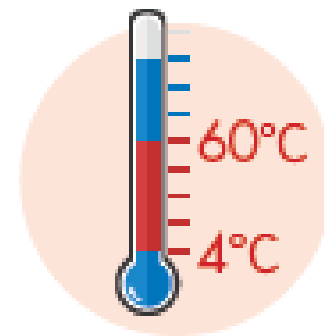
- 任何人涉及經營食物製造、買賣、入口或分銷，不論是否實體店鋪，也不論任何交易途徑(包括面對面、電話、電子媒介等)，一樣受到香港法例監管。
- 所有在香港出售的食物，不論進口或本地生產，必須適宜供人食用。業界亦須遵守與進口、宣傳及銷售食品等相關的食物安全規例。
- 視乎網上銷售食物業務的實際運作、經營模式及出售食物的種類，有關經營者須取得食環署簽發的相關牌照或許可證。



申請各項牌照及許可證的詳情

網送食物要注意

- 運送網購食品或外送餐點，採取充分的管控措施，包括嚴格的溫度及時間控制並要避免食品受到交叉污染。
- 外送餐點方面，食物業處所與送遞商應共同合作，盡量縮短食物置於室溫下的時間，並在適當時提醒顧客盡快食用。





多謝